

ISANA

BOURDALOUE



RESTAURANT EPHEMERE

@

GROUND CONTROL

Carte



GROUND CONTROL

SNACKING/ENTREE

DUO D'EMPANADAS (Argentine)	7.50€
HUMMUS MEXICAIN AVEC TOTOPOS DE MAÏS	6.00€
GUACAMOLE AVEC TOTOPOS DE MAÏS	8.00€
PANDEBONO ET JAMBON SERRANO (Colombie)	8.00€

PLATS

LUCHA DE CHICHARRON (Costa Rica) Poitrine de cochon grillée, assaisonnée paprika/citron vert/herbes fraîches. Proposée dans un pain à la semoule, pico de gallo du moment, pomme de terre rôtie, radis blue meat. Cochon du Perche élevé aux graines	13.00€
PLANCHE DE 4 EMPANADAS (Argentine)	14.00€
PLAT DU MOIS : GREEN CORNER AVOCAT (Végétarien) Riz, légumes rôtis, humus mexicain, haricots noirs, avocat, sauce chimichurri	13.00€
POULET GRILLE FACON ANTICUCHO (Pérou) - WEEK END à partir du vendredi soir Poulet fermier, élevé plein air, Label Rouge, français Servi avec pomme de terre grenaille rôties, chou de gallo, sauce anticucho	12.00€
CEVICHE NIKKEI (Pérou) - Samedi et dimanche Ceviche mixte avec lieu noir sauvage et saumon Label Rouge d'Ecosse. Mariné citron vert et sauce nikkei (tamarin, sauce soja, gingembre, graines de sésame grillée) Accompagné de patate douce et de maïs canchita	14.00€
TACOS DEL DIA (Mexique) *3 au choix Poulet anticucho, courge de gallo Cochinita pibil, courge des gallo, sauce citron vert/piment, herbes fraîches Avocat/champignon de gallo/miso	12.00€

Les tacos sont servis avec des tortilla de maïs fraîches et artisanales

DESSERT

CAKE DU JOUR (Destination du moment)	4.00€
ALFAJOR CLASSIQUE DULCE DE LECHE x3 (Argentine)	6.00€
SUPER COOKIES SUPER GOURMAND <i>Quinoa BIO, chocolat</i>	4.50€